



VORNE WECK UND HONDGEMOCHTES Per iniziare

Peters Selchkuchl / Hausgeräucherter Speck,
Bauernsalami / gebeiztes Filet vom Fackl
Tirtl nach Oma Johannas Rezept

Specialità affumicate dalla cantina di Peter
Speck dal nostro maso / salamini
Tirtl alla ricetta della nonna
Sell, Sen, G, Ei, M, Schwe

Am Hof gebeizter und geräucherter Saibling
Eingelegtes Bio Gemüse vom Garten
Buttermilch / Knuspriges Schüttelbrot

Salmerino marinato e affumicato in casa
Verdure biologiche marinate dal nostro campo
Latticello / "Schüttelbrot" croccante
ZwanzigEuro / VentiEuro Sell, Sen, G, Ei, M, F, Schwe

Sulze von unseren Speckschweinen aus Kiens
Knusprige Pastinake / Bio frischer Zupfsalat
Eingelegte Bio Radieschen vom Hof

Gelatina dai nostri maiali dalla Val Pusteria
Pastinacha croccante/ insalatine fresche
Ravanelli biologici sottaceto dal nostro maso
EinundZwanzigEuro/ VentiUnoEuro Sell, Sen, G, Ei, M, Schwe

Hausgemachte Nussfocaccia / Almkäse als Creme
Bio Apfelcreme / eingelegte rote Zwiebel vom Feld
Bio Zupfsalat / Fichtenhonig aus unseren Wäldern
Focaccia alle noci fatta in casa / Crema di formaggio di
malga/ Crema di mele biologiche / Cipolla rossa sottaceto
Insalata biologica / Miele di abete rosso dai nostri boschi
EinundZwanzigEuro/ VentiUnoEuro Sell, Sen, G, Ei, M, Schwe, Scha

SUPPEN UND HONDGEMOCHTES

Zuppe e Prodotti **fatti a mano**

Consommé vom Bio Rind - Gemüsestreifen
Leber- oder Speckknödel

Consommé di manzo biologico / striscioline di verdure
Canederli di speck o fegato
VierzehnEuro / QuattordiciEuro G, M, Ei, Sel, Sen

Cremesuppe aus Sellerie vom Acker
Walnüsse vom Hof / Bio Apfel
Erdäpfeltascherln gefüllt mit Graukäse

Crema di sedano biologico dal nostro campo
Noci dal nostro maso / Mele biologiche
Ravioli fritti ripieni di formaggio grigio
VierzehnEuro / QuattordiciEuro G, M, Ei, Sel, Sen

Risotto Vialone Nano
Hausgeräucherter Speck vom Hof / Eigelbcreme
Bio Schüttelbrot vom Profanter

Risotto Vialone Nano
Speck affumicato in casa / Crema di tuorli d'uovo
Pane croccante biologico del Profanter
EinundZwanzigEuro / VentiUnoEuro G, M, Ei, Sell, Schwe, Sen

Hausgemachte Knödel mit Kräutern
Gänseklein- Allerlei von der Gans vom
Kasserolhof in Teis / Eingelegte Bio Beeren vom Hof
Canederli d'erbe aromatiche fatti in casa
Frattaglie d'oca- Tutto d'oca dal maso
Kasserol a Tiso / bacche marinate dal nostro campo
ZwanzigEuro / VentiEuro G, M, Ei, Sell, Schwe

Handgemachte Tortelli gefüllt mit Almkäse und
Meerrettich / Bio Rohnen aus unserem Acker
Rosenkohl vom Hof

Tortelli fatti in casa ripieni di formaggio di magla e raffano
Barbabietole dal nostro campo/ cavoletti di Bruxelles
EinundZwanzigEuro / VentiUnoEuro G, M, Ei, Sell, Schwe

Viele unsere Produkte könnt ihr in unserem Kircherhofladen im Untergeschoss erwerben.
Tanti dei nostri prodotti sono disponibili in nostro negozio nel seminterrato.

Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und Nicht-EU verwendet. Gegebenenfalls werden tiefgekühlte Produkte verwendet.
Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali. Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e da paesi extra UE. In caso usiamo anche dei prodotti surgelati.





WOS RICHTIGES Secondi **pasti**

Zweierlei vom Bio Kalb aus Deutschnofen
Bio Gemüse
Handgemachte Blattln aus Erdäpfeln vom Hof

Duetto di vitello biologico di Nova Ponente
Verdure biologiche
Frittelle di patate dal maso fatte in casa

SechsendDreißigEuro / TrentaSeiEuro

Sell, M, Ei, G, Sell, Schwe; Scha



Duett vom Alpenrind
Rosa gebraten und geschmort
Bio Wirsing aus unserem Acker / Speck vom Hof
Selleriecreme / Handgemachte Schnittlauchkrapfen

Duetto di manzo alpino
Verza biologica dal nostro campo / Speck dal maso
Crema di sedano / "Krapfen" d'erba cipollina fatti in casa
SechsendDreißigEuro / TrentaSeiEuro Sell, M, Ei, G, Sell, Schwe

Filet vom Saibling aus dem Passeiertal
Hausgemachte Topfennocken von der Brimi
Fenchel aus unserem Garten

Filetto di salmerino dalla Val Passiria
Gnocchi di ricotta della Brimi fatti in casa
Finocchio dal nostro orto
DreiundDreißigEuro / TrentatreEuro M, Sell, G, Ei, F, Schwe

ZUM LEBEN VERSÜßEN Per godersi **la vita**

Bauernsoufflé aus Bio Topfen von der Brimi
Eingelegte Birnen vom Hof
Hausgemachtes Zimteis
(für 2 Personen)

Soufflé alla contadina di ricotta biologica dalla Brimi
Composta di pere dal nostro campo
Gelato di cannella fatto in casa
(per 2 persone)

Vorfreude 15 Minuten / tempo di preparazione 15 minuti

NeunzehnEuro / Diciannove Euro G, M, Ei, Scha, Schwe

Weihnachtliche Creme aus Vanillekipferl
Gel von der Bio Schwarzbeere vom Hof
Streusel von Nüssen
Hausgemachtes Schwarzbeereis

Crema di biscotti di vaniglia (Vanillekipferl)
Gel di mirtilli neri biologici dal nostro campo
Croccante di noci
Gelato di mirtilli neri fatto in casa
VierzehnEuro / QuattordiciEuro G, M, Ei, Scha

Hausgemachtes Bratapfelsorbet
Bio Bratapfel vom Hof
Knusprige Schokolade / Nussstreußel

Sorbetto di mele al forno fatto in casa
Mele biologiche al forno dal nostro campo
Cioccolato croccante / croccante di noci
ZehnEuro/ DieciEuro M, Scha, G, Ei



Viele unsere Produkte könnt ihr in unserem Kircherhofladen im Untergeschoss erwerben.
Tanti dei nostri prodotti sono disponibili in nostro negozio nel seminterrato.

Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und Nicht-EU verwendet. Gegebenenfalls werden tiefgekühlte Produkte verwendet. Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali. Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e da paesi extra UE. In caso usiamo anche dei prodotti surgelati.





ÜBERRASCHUNGS MENÜ

Loss mor ins von insre Köche überroschn

Unser Küchenchef Wolfgang

und unser Kircherhof Küchen Team Theo und Kathrin

überraschen euch mit einem **Drei oder Vier Gänge Menü !**

Drei Gänge
AchtundFünzigEuro

VierGänge
NeunundSechzigEuro

MIT WEINBEGLEITUNG

Drei Gläser
EinundZwanzigEuro

Vier Gläser
SiebenundzwanzigEuro

MIT BIERBEGLEITUNG

Drei Gläser
AchtzehnEuroFünzig

Vier Gläser
FünfundzwanzigEuro

MENU A SCELTA DELLO CHEF

Lasciatevi sorprendere

con un **menu di tre o quattro portate**

preparato dal nostro chef di cucina Wolfgang

e lo staff Theo e Kathrin

Tre portate
CinquantaottoEuro

Quattro portate
SessantanoveEuro

CON ACCOMPAGNAMENTO DI VINO

Tre calici
VentUnoEuro

Quattro calici
VentisetteEuro

CON ACCOMPAGNAMENTO DI BIRRA

Tre calici
DiciottoEuroCinquanta

Quattro calici
VenticinqueEuro

Gedeck: DreiEuro

Coperto: TreEuro



Viele unsere Produkte könnt ihr in unserem Kircherhofladen im Untergeschoss erwerben.
Tanti dei nostri prodotti sono disponibili in nostro negozio nel seminterrato.

Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und Nicht-EU verwendet. Gegebenenfalls werden tiefgekühlte Produkte verwendet. Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali. Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e da paesi extra UE. In caso usiamo anche dei prodotti surgelati.





UNSERE KÜCHE IST BIO-ZERTIFIZIERT



Als Silber-Partner verwenden wir in der Küche 60% - 90% Zutaten aus ökologischer Erzeugung. Auch Regionalität und faire Bedingungen beim Anbau der Lebensmittel sind ein Muss.



Wir werden mindestens jährlich von einer unabhängigen Kontrollstelle auf die Einhaltung der Bio Fair Südtirol Richtlinien geprüft.



Handwerkliche Tradition und schonende Verarbeitung gehen Hand in Hand mit Transparenz, Tierwohl und ehrlichem Geschmack: dafür stehen unsere Produkte, die zum Großteil von Bioland Erzeugern und Verarbeitern stammen.

LA NOSTRA CUCINA È CERTIFICATA BIOLOGICA



In qualità di Partner argento, utilizziamo in cucina il 60% - 90% di ingredienti da produzione biologica. Anche la regionalità e le condizioni eque nella coltivazione degli alimenti sono criteri obbligatori.



Siamo controllati almeno una volta all'anno da un organismo di controllo indipendente per verificare il rispetto delle linee guida di Bio Fair Südtirol.



Grazie alla tradizione artigianale e alla lavorazione delicata, vi garantiamo trasparenza, benessere animale e gusto genuino: questo è ciò che rappresentano i nostri prodotti, la maggior parte dei quali proviene da produttori e trasformatori Bioland.

BIO
FAIR
SÜDTIROL



Bioland steht für...

...zukunftsgewandte, klimafreundliche Landwirtschaft und Genuss auf höchstem Niveau. Wie die Bioland-Landwirte auf dem Acker arbeiten auch die Köchinnen und Köche im Rhythmus der Natur. Das bedeutet für Sie: Vielfalt auf dem Teller, mit regionalen und saisonalen Spezialitäten. Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit! Weitere Infos auf www.bioland-suedtirol.it

BIO
FAIR
SÜDTIROL



Bioland è...

...sinonimo di un'agricoltura lungimirante e rispettosa del clima e del gusto su un livello altissimo. Proprio come gli agricoltori di Bioland nei campi, anche i cuochi lavorano al ritmo della natura. Ciò significa varietà nel piatto con specialità regionali e stagionali. Buon appetito! Maggiori informazioni su www.bioland-suedtirol.it

BIO
FAIR
SÜDTIROL

Viele unsere Produkte könnt ihr in unserem Kircherhofladen im Untergeschoss erwerben. Tanti dei nostri prodotti sono disponibili in nostro negozio nel seminterrato.

Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und Nicht-EU verwendet. Gegebenenfalls werden tiefgekühlte Produkte verwendet. Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali. Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e da paesi extra UE. In caso usiamo anche dei prodotti surgelati.

